GASTON CLEMENT

MELKSCHOTELS

en

seizoendranken

SCHAAL MARTHA

SCHUIMPJESROOM

OMSLAG EIERBESCHUITJES

lekkere melkschotels

KOFFIE BAVAROISE. - Doe zestig gram gemalen koffie in een keteltje, en giet er een liter kokende melk over. Laat gedurende tien minuten trekken in de gedekte pan, en giet daarna de melk door een doek. Breng de melk opnieuw aan de kook met 250 gram suiker en giet ze daarna in een teil waarin U zes eidooiers gebroken hebt. Klop terwijl U de melk giet, om een perfekt homogeen mengsel te bekomen; voeg nog 25 gr gelatine toe. Laat deze smelten terwijl U met de lepel omroert en doe de bekomen room over in een porseleinen kom. Laat op een zeer koele plaats of op ijs koud worden, terwijl U het preparaat met een houten lepel omroert. Zodra U merkt dat de room dik wordt en dat hij koud is, zult U drie dl gesuikerde slagroom toevoegen; giet dan alles in een vooraf geoliede vorm. Laat gedurende minstens twee uur stijf worden op ijs en doe uit de vorm over op een koude schotel. Leg rondom wafeltjes of lichte beschuitjes en dien op.

EIERBESCHUITJES. - Laat melk warm worden waaraan U per liter 200 gr suiker en een snuifje vanielje of citroensmaak of oranjebloesem hebt toegevoegd. Doop in de lauwe melk beschuiten die U daarna laat uitdruppen; dompel ze vervolgens in geklutste eieren met een greepje zout en een beetje poedersuiker. Bak ze daarna in boter in een flink hete pan; laat ze aan beide zijden mooi bruin worden en schik ze op een schotel; strooi er bruine suiker over.

PUDDINGBESCHUITJES. - Brokkel drie beschuiten in een halve liter melk die U aan de kook bracht met 100 gr suiker, en laat ze helemaal weken. Voeg een handvol schoongewassen krenten toe; kluts drie eieren en meng ze met de melk. Giet het preparaat in een beboterde en met suiker bestrooide vorm; zet die in een bakpan met een beetje heet water en laat een twintigtal minuten in de oven bakken.

WENER KOFFIE. - Laat 60 gr gemalen koffie trekken in een liter kokende melk, dek de pan en wacht tien minuten. Giet alles door een doek en breng aan de kook met 200 gr suiker. Giet alles in een teil terwijl U flink omroert, laat koud worden en glaceer het in de ijsmachine. Vul glazen tot op driekwart hoogte met het bekomen koffieijs, vul de glazen verder met slagroom en dien op.

BRUSSELSE CHIPOLATA. - Snijd 100 gr gekonfijt fruit in kleine teerlingen. Breng een halve liter melk aan de kook met 100 gr suiker. Meng in een ketel drie eierdooiers met een beetje koude melk en met een lepel puddingpoeder; giet er de kokende melk over terwijl U met de klopper goed vermengt en laat op volle vuur dik worden; voeg nog 12 gr gelatine toe, laat smelten en neem van het vuur bij het eerste opborrelen. Voeg dan het gekonfijt fruit en een glas rhum toe en laat koud worden terwijl U roert. Voeg, wanneer de room dik wordt, zes tot zeer harde sneeuw geklopte eiwitten toe. Giet het preparaat in een geoliede vorm, en laat minstens een uur afkoelen in een fris lokaal. Doe uit de vorm over op een ronde schotel.

BANKETROOM. Bewerk in een ketel 200 gr poedersuiker met 75 gr meel en een smaakje, vanielje of ander, naar believen. Giet over dit mengsel een liter kokende melk terwijl U de klopper hanteert, meng alles grondig en zet de ketel op het volle vuur terwijl U steeds blijft omroeren. Neem van het vuur bij eerste opborrelen en giet de bekomen room in een diepe schotel. Laat koud worden, leg er droge beschuitjes rond en dien op.

BANKETROOM MET CHOCOLADE. Laat 100 gr vanieljechocolade smelten in een halve liter melk; giet de gesmolten chocolade in een ketel waarin U 100 gr poedersuiker vermengd hebt met 30 gr meel en 4 eierdooiers. Laat op het vuur dik worden terwijl U gestadig omroert, en werk af door toevoeging van 50 gr tot hazelnootkleur gebakken boter.

EENVOUDIGE BOTERROOM. - 100 gr zeer verse boter worden in een teil met een houten lepel bewerkt tot zij goed mals is; dan werkt U er 140 gr zeer fijne strooisuiker ook bloemsuiker geheten — onder. Voeg een smaakje naar believen toe. Deze room kan gekleurd worden met kleursel van plantaardige oorsprong.

GEBAKKEN ROOM MET FRUIT. - Laat een dopje vanielje trekken in een halve liter hete melk. Doe anderzijds in een ketel 100 gr meel, 100 gr poedersuiker, een greepje zout, 2 eierdooiers en 2 hele eieren. Vermeng zeer grondig al deze bestanddelen terwijl U flink de klopper hanteert, vooral voor melk en meel. Zet de ketel op volle vuur, breng aan de kook terwijl U het kloppen geen ogenblik opgeeft, en neem van het vuur weg bij eerste opborrelen. Roer door deze room, die dik en fijn glad moet zijn, 100 gr gekonfijte kersen, enige gr engelwortel en nog enkele gepelde amandelen; dit gekonfijt en ander fruit werd vooraf in dunne teerlingen gesneden. Giet de room in een beboterde schotel en laat koud worden. Haal ze uit de vorm zodra ze koud is en leg ze op een met meel bestrooide tafel. De room moet thans stijf zijn; snijd er vierkantjes, ruitjes of rechthoekjes uit; doop die in met een beetje olie geklopt eiwit, en rol ze in wit paneermeel. De roomstukjes worden gelijk kroketjes in kokende frituurolie geworpen. Wanneer ze mooi bruin zijn worden uit de olie gehaald en op een servet geschikt en met fijne suiker bestrooid; ze worden opgediend samen met een kom hete aalbessenstroop.

GEFRUITE ROOM. - Bewerk in een teil en met een houten lepel 100 gr suiker, 50 gr meel, 2 eieren en een smaakje naar believen. Voeg aan het grondig en zonder klontertjes vermengd preparaat een kwart liter lauwe melk toe. Zorg er voor dat het deeg echt glad is. Laat gedurende twee minuten koken op een zacht vuur. Giet de goed gevormde room in een geoliede schotel tot een laag van 2 centimeter dik; laat koud worden, verdeel in vormpjes naar believen, paneer ze zoals U doet voor kroketjes en laat in zeer heet frituurvet bakken.

MOKAROOM. Werp ongeveer 60 gr gemalen koffie in een liter kokende melk, dek de ketel en laat gedurende een kwartier trekken. Giet alles door een doek, en zet het terug op het vuur met 150 gr suiker Breng aan de kook en voeg twee soeplepels in koude melk gebroken puddingpoeder en twee hele eieren toe. Pudding en eieren moesten natuurlijk vooraf goed vermengd zijn. Neem het preparaat van het vuur bij eerste opborrelen, en giet het in een vooraf in fris water gespoelde porseleinen kom. Laat minstens twee uur afkoelen. Haal de room uit de vorm, doe over op een schotel en dien op met beschuitjes.

SCHUIMPJESROOM. Bewerk een halve liter melk, vier eierdooiers, 30 gr meel, 125 gr suiker en een beetje vanielje tot een goede banketroom. Klop twee eiwitten tot zeer harde sneeuw en meng er 125 gr poedersuiker onder Doe de banketroom over in een diepe schotel. Leg er een laag meringue over, en doe de rest van het schuim in een linnen zak met metalen spuit. Versier daarmee de room aan de bovenzijde en op de zijkanten. Strooi er daarna nog suiker over, en laat gedurende een half uur drogen in een zeer zachte oven.

MOEKES PANNEKOEKEN. Neem 300 gr meel, vier eieren, een liter melk, een greepje zout, een lepel gesmolten boter Haal het klokkenhuis uit appelen (met de boor) en schil ze; verdeel ze in fijne schijfjes en leg er enkele van in de pan. Bedek met het daag dat U met bovenstaande elementen hebt klaargemaakt, en laat aan beide zijden bakken. Doe zo verder tot al het deeg is opgebruikt, strooi bruine suiker over de pannekoeken en dien op.

PARIJZER FLENSJES. Neem 300 gr meel, 4 eieren, een liter melk, een greepje zout, een lepel gesmolten boter en een glaasje kirsch. Bewerk al deze bestanddelen tot een vloeibaar deeg en voeg er tot kruimels gestampte bitterkoekjes bij. Bak deze pannekoeken op de gewone manier. Leg ze in een verwarmde schotel, strooi er witte suiker over en dien op.

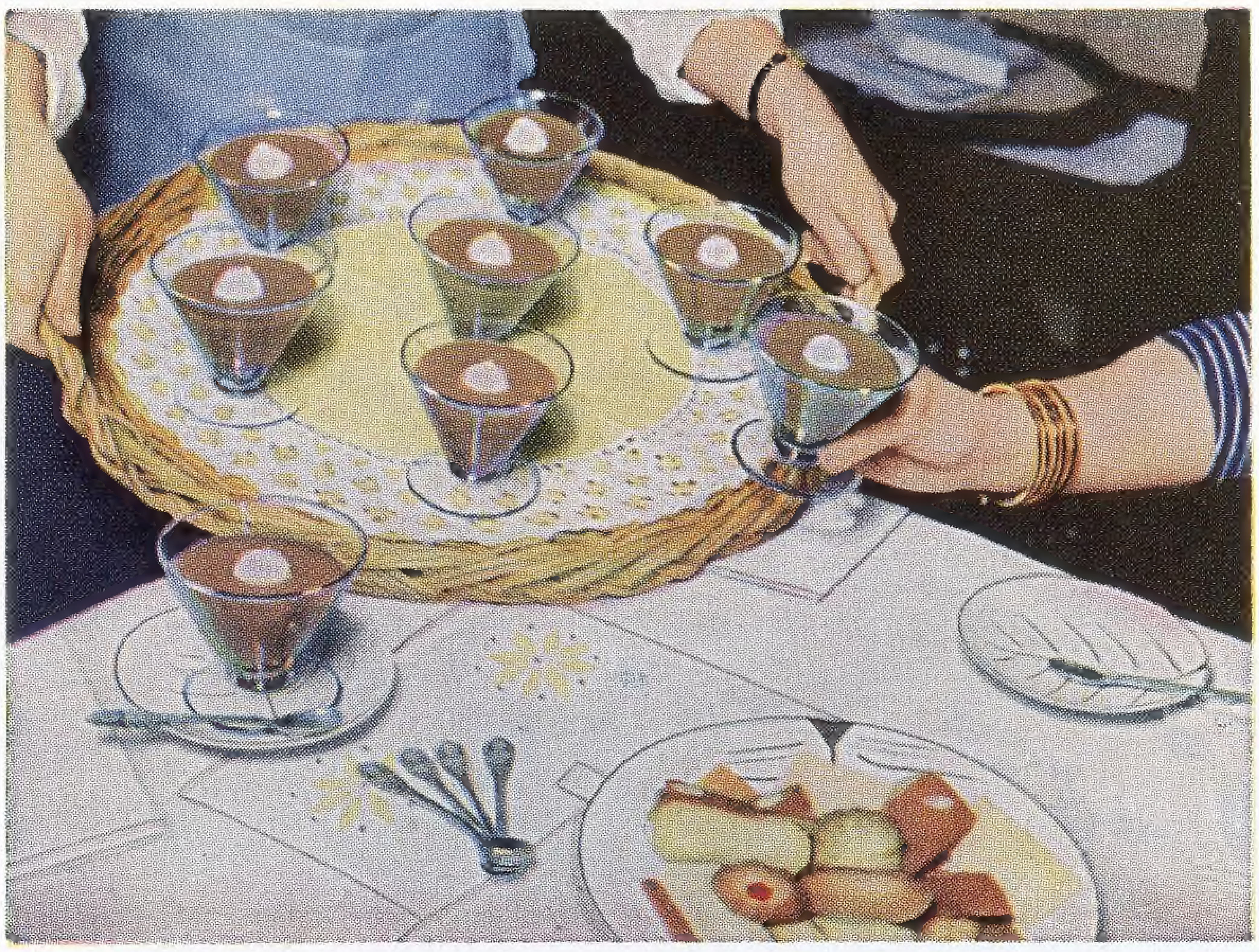
SYLVESTER-PANNEKOEKEN. Bewerk 250 gr boekweitmeel, 1 liter melk, 4 hele eieren, een greepje zout, een soeplepel olie en een glaasje rhum tot pannekoekdeeg. Bak daaruit dunne pannekoeken. Smeer oranjemarmelade op elke pannekoek, plooi ze in tweeën en schik ze op een schotel dwars overeen. Strooi er suiker over en giet er een glas rhum over; steek er een vlam in precies voor U opdient.

ROOMPOTJES EN ROOMVLA'S. - Als basis voor deze gebakken roomprodukten nemen wij een liter melk die aan de kook gebracht wordt met 200 gr suiker en een beetje vanielje. Breek in een kom of een teil zes hele eieren; kluts ze met een klopper, en giet er daarna, terwijl U steeds flink roert, de gekookte melk in. Voeg een smaakje van oranjeappel- of citroenschil toe, naar believen, of nog oranjebloesem of vanielje, enz.; doe de room over in kleine vuurvaste potjes of in een vuurvaste diepe schotel, en zet die in een bakplaat met een beetje heet water. Laat gedurende een twintigtal minuten bakken in een zachte oven. Om chocoladeroom te bekomen zullen wij chocolade of cacao laten smelten in de melk voor wij ze op de eieren gieten.

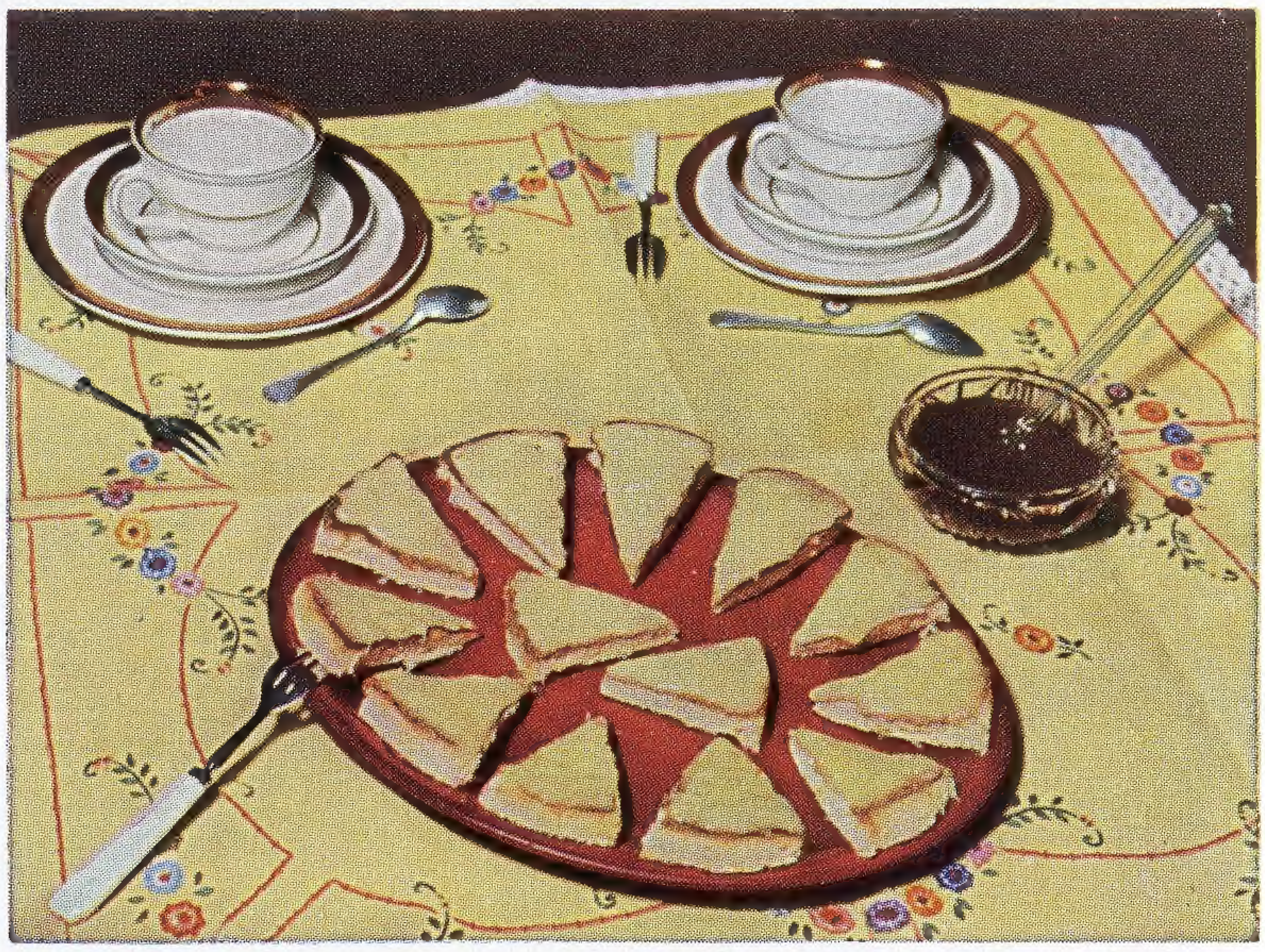
KONFITUURVLA. - Breng een halve liter melk aan de kook met 75 gr suiker Laat er dan twee soeplepels tapioca in regenen, laat vijf minuten doorkoken terwijl U met zorg omroert. Neem de ketel weg van het volle vuur en schuif hem opzij. Laat daar nog een half uur de tapioca zwellen. Klop twee eieren met een greepje zout en een lepel vanieljesuiker, en meng dit onder de tapioca. Smeer een laag konfituur aalbessen of abrikozen op de bodem van een vuurvaste schotel, en giet er het mengsel op. Laat vijftien à twintig minuten bakken in de oven tot de vla de gewenste kleur krijgt. Dit tussengerecht wordt koud of warm opgediend naar smaak en keuze.

APPELVLA. - Maak brokkeldeeg klaar en rol het uit tot een laag van een halve centimeter dik; deze bewerking moet minstens twee à drie uur het bakken voorafgaan. Zo krijgt het deeg de tijd lichtjes te korsten in de vorm waarin het werd overgedaan. Op het ogenblik dat U de vormen in de oven gaat schuiven zult U een halve liter melk aan de kook brengen met een weinig vanielje of kaneel en 100 gr suiker Breek 50 gr meel in een teil met drie hele eieren en een beetje koude melk. Giet er de kokende melk in terwijl U de klopper hanteert om een glad deegje te bekomen; laat dit dik worden op volle vuur terwijl U roert; neem onmiddellijk van het vuur bij eerste opborrelen en laat koud worden. Haal intussen vier of vijf appelen uit en schil ze. Snijd ze middendoor en verdeel dan in regelmatige schijfjes. Leg deze schijfjes in een slakom, strooi er rijkelijk suiker over en roer er een beetje kaneel onder. Strijk een weinig boter over de korstige deegmassa in de vormen en vul op driekwart met de afgekoelde room. Schil de appelschijfjes in een mooie cirkel op de room en laat ongeveer vijf en twintig minuten in de oven bakken. Laat intussen twee soeplepels suiker smelten in een beetje water en meng er twee lepels abrikozenmoes onder. Strijk dit op de vla wanneer ze uit de oven komt; zo krijgt ze een mooie glans.

KOFFIEVLA. Werp 60 gr gemalen koffie in een liter kokende melk. Neem de ketel van het vuur en laat 10 minuten trekken. Giet het nat door een doek, en breng het opnieuw aan de kook met 150 gr suiker. Giet het daarna over zes geklutste eieren en vul met dit preparaat kleine aarden of porseleinen potjes. Laat twintig minuten in de oven bakken, in een bakplaat waarin U een beetje water gegoten hebt.



WENER KOFFIE



HONIGPOLENTA

KREOOLSE SOEP

VANIELJE-IJS

EENVOUDIGE BOTERROOM

CHOCOLADEVLA. - Laat drie repen chocolade smelten in een liter melk, en breng die aan de kook; voeg 100 gr suiker toe en giet alles over zes in een kom geklutste eieren. Giet deze room in een vuurvaste schotel, plaats deze in een bakplaat met een beetje heet water en laat een twintigtal minuten in de oven bakken. Laat koud worden en dien in de vuurvaste schotel op.

MOEDERS VLA. Breng een halve liter melk aan de kook met 100 gr suiker; giet er vier geklutste eieren in terwijl U flink roert. Voeg een weinig vanielje of oranjebloesem toe, en giet in een diepe vuurvaste schotel. Zet deze schotel in een bakpan met een weinig heet water, en laat gedurende een twintigtal minuten in de oven bakken. Deze vla zult U koud opdienen. Per liter melk neemt U liefst zes eieren.

GRIESMEELVLA. - Breng een liter melk aan de kook met een greepje zout; giet er 100 gr griesmeel in terwijl U roert; laat enkele minuten koken, en voeg een handvol krenten, 150 gr suiker, drie eierdooiers en ten slotte nog drie tot sneeuw geklopte eiwitten toe. Smeer een vuurvaste schotel in met boter; giet er het mengsel in en laat een twintigtal minuten in de oven bakken. Laat koud worden en dien zo op met een sauskom fruitstroop.

PEPERKOEKVLA. - Breng een halve liter melk aan de kook, en voeg er 125 gr peperkoek, een flink greepje kaneel, een zelfde hoeveelheid geraspte muskaatnoot en 100 gr suiker aan toe. Laat dit alles tot een smijdige brij koken. Voeg dan nog drie eieren toe. Bekleed de taartplaten met brokkel- of gerezen deeg, vul ze met het preparaat en laat in een niet te hete oven bakken. Haal uit de vorm en laat op rooster koud worden. Bestrooi met fijne suiker.

DUVELTJES. - Laat 100 gr griesmeel koken in een liter melk met een greepje zout; voeg daarna 200 gr suiker, krenten en teerlingen gekonfijt fruit toe. Bind alles met drie eierdooiers en giet het griesmeelpreparaat in een vooraf geoliede schotel. Laat koud worden en verdeel in driehoeken. Dompel deze driehoeken in frituurdeeg en laat in zeer heet frituurvet bakken, juist zoals U doet voor poffertjes. Dien op met fruitstroop of met vanieljesaus.

DOREYE. - Leg op een tafel 200 gr meel en 100 gr kleine brokjes boter. Voeg een eierdooier, een greepje zout, een koffielepel poedersuiker en een deciliter water toe, en bewerk dit alles tot een deeg : plet het daartoe tegen de tafel en trek het terug naar U toe om vastheid te geven. Bedek het deeg met een doek en laat het minstens twee uur rusten. Breng intussen een liter melk aan de kook en werp er 150 gr schoongewassen rijst en een greepje zout in. Laat de melk een half uur koken en giet ze dan in een ketel; terwijl U roert met een houten lepel voegt U nog een preparaat toe van een lepel puddingpoeder en drie eieren die U vooraf in een beetje koude melk hebt gebroken. Voeg 200 gr poedersuiker toe, laat eenmaal doorkoken, neem de ketel van het vuur en laat koud worden. Neem na de voorgeschreven tijd het meel weer ter hand en rol het uit tot een laag van een halve centimeter dik; bekleed daarmee een vlaring of een taartplaat. Prik lichtjes in de bodemlaag en giet er de rijst in. Plet een bitterkoekje zeer fijn, werk er een geklutst ei onder en giet alles over de taart. Laat in een hete oven bakken. Laat op een rooster koud worden.

RIJSTKOEK. - Laat 125 gr rijst koken in een liter melk; voeg 200 gr suiker, een handvol krenten toe; werk onder de gekookte rijst een soeplepel in koude melk gebroken en met drie eierdooiers vermengd puddingpoeder; giet dit preparaat in een beboterde vorm die in een bakplaat met heet water gezet wordt, en laat gedurende een twintigtal minuten in de oven bakken. Laat koud worden en doe over op een ronde schotel. Garneer de voet van de koek met aalbessenstroop of een andere fruitstroop naar believen.

RIJSTKOEK MET ORANJESMAAK. - Wrijf enige klontjes suiker over een sinaasappel, en werp ze in een liter melk met 150 gr rijst. Laat koken, en voeg drie geklutste eieren toe, 150 gr suiker, een nootje boter en het sap van de oranjeappel. Smeer boter in een ondiepe plaat en strooi er broodkruimels in. Doe er de rijst in en laat gedurende een half uur in de oven bakken. Haal uit de vorm, doe over op een schotel en dien op met een kommetje fruitstroop.

BANKETWAFEL. - Meng grondig in een teil 300 gr meel, een koffielepel gistpoeder, een beetje vanielje en een kwart liter melk; werk er daarna drie eierdooiers, een greepje zout, een soeplepel suiker, 100 gr gesmolten boter en eindelijk nog drie tot sneeuw geklopte eiwitten onder. Laat in een heet ijzer 2 ½ à 3 minuten bakken. Deze zeer lichte wafelen worden met banketroom gevuld, of gewoon met suiker gegeten.

VANIELJE-IJS. - Breng een liter melk aan de kook met 300 gr suiker en een stokje vanielje. Doe zeven eierdooiers in een teil, en bewerk ze grondig met de klopper. Voeg de melk toe per kleine hoeveelheden terwijl U steeds flink roert; wanneer dit preparaat goed homogeen is doen wij het over in de ketel en laten het lichtjes verdikken op een zacht vuurtje terwijl wij onophoudelijk blijven roeren : de room mag niet aan de kook komen. Voeg aan de bekomen smijdige room 50 gr verse boter toe, meng en laat koud worden terwijl U nog eens dikwijls roert om het mooi glad en roomachtig uitzicht niet te laten verloren gaan. Giet de room in de ijsmachine en laat bevriezen.

MOKA-IJS. Laat gedurende tien minuten 80 gram goede gemalen koffie trekken in een liter kokende melk. Giet de melk door een schoon doekje, en laat ze opnieuw warm worden met 250 gram suiker en een smaakje vanielje of ander naar believen. Giet ze daarna, terwijl U flink roert met de klopper, over zes à zeven in een teil geklutste eierdooiers. Werk af volgens de gewone werkwijze voor ijsjes.

CHOCOLADE-IJS. Laat in een ketel 150 gr chocolade smelten in een weinig melk, en voeg een liter melk met 200 gr suiker toe. Breng aan de kook, en giet al roerende over zeven in een teil geklutste eierdooiers. Laat dik worden terwijl U roert zoals het voorgeschreven werd voor vanieljeroom. Laat koud worden en glaceer. Wanneer U oordeelt dat het chocolade-ijs ongeveer klaar is opent U omzichtig de machine en voegt een deciliter slagroom toe; sluit de machine weer en werk af volgens het gewone procédé.

HAVERMOUT MET ROZIJNEN. Breng een halve liter melk aan de kook en laat er twee lepels havermout in glijden. Laat enkele minuten koken terwijl U roert; voeg daarna 125 gr suiker en een handvol rozijnen toe; giet alles al roerend over drie in een kom geklutste eieren. Smeer boter in een vorm en strooi er suiker in. Giet er de havermout in, zet de vorm in een bakplaat met een beetje heet water. Laat een half uur in de oven bakken. Dien op met aalbessenstroop.

VLOTTEND EILAND. - Om dit overheerlijk tussengerecht te bereiden hebben wij een vorm nodig die hermetisch sluit en die we rijkelijk met boter insmeren en met karamel bekleden. Klop zes eiwitten tot zeer stijve sneeuw en werk er 200 gr poedersuiker en 50 gr geroosterde en fijngehakte amandelen onder. Giet daarna de eiwitten in de vorm, sluit hem en leg hem in een ketel met heet water Dek de ketel en laat dertig minuten gaar worden. Het water mag slechts licht sudderen, en niet zwaar opborrelen. Breng intussen driekwart liter melk aan de kook met 125 gr suiker en een smaakje — vanielje of wat anders naar keuze. Breek de zes eierdooiers in een kom met twee koffielepels aardappelmeel en een heel klein beetje melk. Giet er, terwijl U stevig klopt, de kokende melk over Steek deze room door een fijne zeef in een kristallen of porseleine groentekom, en keer de eiwitkoek om in de saus. De koek zal bovendrijven en zo zijn naam van vlottend eiland verdienen.

MACARONADE. - Breng een liter melk aan de kook met 200 gr suiker. Zodra ze doorkookt giet U er 60 gr maïsmeel in dat in koude melk gebroken werd. Laat eenmaal doorkoken, neem de ketel van het vuur en voeg vier eierdooiers en een paar gestampte bitterkoekjes toe. Giet alles in een diepe schotel en leg rechtstreeks, op de warme room, een laag bitterkoekjes. Laat helemaal koud worden en dien op.

KONFIJTSCHUIMPJES. Maak room klaar met een liter gekookte melk en 250 gr vanieljesuiker; meng daarna met zes eierdooiers. Laat de room afkoelen en giet hem in de ijsmachine. Draai tot de room ijs geworden is; stapel daartoe rond de ijsmachine brokjes gestampt ijs en grof zout. Doe dit vanielje-ijs over in schelpen van schuimkoek, en leg bovenop gekonfijt fruit (engelwortel, kersen. .) dat in kirsch geweekt werd.

SNEEUWEIEREN. Klop zes eiwitten tot stevige sneeuw; meng er daarna 300 gr vanielje-poedersuiker bij. Breng in een brede maar niet te diepe ketel een weinig gesuikerde en gearomatiseerde melk (met vanielje, b.v. of citroen) bijna op kookpunt. Schuif de ketel opzij om de melk niet te laten doorkoken. Neem een volle soeplepel eiwit en doe hem over in een andere vooraf in melk gedoopte lepel; laat het eiwit in de sudderende melk glijden, maar niet doorkoken; zodra één kant gaar is draait U de eiwitbal om en laat ook de tweede kant gaar worden. Laat dan op een bord uitdruppen. Wanneer al de eiwitballen gaar zijn breekt U een lepeltje aardappelmeel in drie geklutste dooiers en een weinig koude melk. Giet dit in de kokende melk. Meng goed met de klopper en neem van het vuur zodra de melk doorkookt. Giet de bekomen saus in een diepe schotel en leg er de sneeuweieren op.

KREOOLSE EIEREN Breng in een brede maar niet al te diepe ketel een liter melk aan de kook met 200 gr suiker en een stokje vanielje. Klop zes eiwitten tot zeer vaste sneeuw, en werk er 300 gr fijne poedersuiker onder. Neem een lepel van deze roomachtige sneeuw, en laat die in hete melk glijden, laat gaar worden zonder doorkoken, sudderen van de melk volstaat. Keer de eieren om met de schuimspaan om de beide kanten gaar te krijgen. Voor elke zijde zullen drie minuten zeker voldoende zijn. Wanneer al de eieren toebereid en op een doek uitgedrupt zijn wordt de melk gekleurd met een lepel cacao die vooraf in een beetje koude melk gebroken werd; laat eenmaal doorkoken, neem de ketel van het vuur en voeg drie eierdooiers toe. Steek deze chocoladesaus door een zeef en vang ze op in een diepe ronde schotel; leg er de sneeuweieren op, laat lauw worden en dien op. Zorg er voor niet te veel sneeuweieren ineens in de melk te werpen; zulks zou maar schadelijk zijn voor de vorm en het smakelijk uitzicht op tafel zou er onder lijden.

HONIGPOLENTA. - Werp in een liter melk 100 gr geel maïsgriesmeel of polenta; voeg een greepje zout en 100 gr suiker toe. Laat koken tot het preparaat dik wordt, giet het dan in een vooraf geoliede schotel en laat koud worden. Verdeel de koude polentapap in ruiten, besmeer ze met honig en schik ze zo mooi mogelijk op een ronde schotel. Dien op met, afzonderlijk, een sauskom aalbessenstroop.

RIJSTAPPELEN. Werp 100 gr rijst en een greepje zout in een liter kokende melk, en laat twintig minuten koken. Voeg dan 150 gr suiker toe en bind met een soeplepel vooraf in koude melk gebroken puddingpoeder. Haal tien appeltjes uit met de appelboor, schil ze en laat ze koken in een beetje water met 100 gr suiker. Zorg er voor dat de appelen heel blijven, en niet tot moes vervormd worden. Leg de gaargekookte vruchten op de rijst die U in een diepe schotel zult overgedaan hebben. Laat het kooknat met sap van de appelen tot stroop inkoken, en giet die over de rijst.

DOREYE

RIJST NAAR
VLAAMSE WIJZE

MOEKES
PANNEKOEKEN

KREOOLSE PUDDING

COCKTAIL VOOR TWEE

AMANDELMELK

CONDERIJST

APPELVLA

BANKETWAFEL

SYLVESTER
PANNEKOEKEN

KREOOLSE PUDDING Breng een liter melk aan de kook met 150 gr suiker. Laat er 75 gr rijstgries in glijden, alsook 50 gr krenten en wat teerlingen gekonfijte schil van sinaasappelen en engelwortel. Laat vijf minuten koken terwijl U met een houten lepel roert. Breek een soeplepel puddingpoeder in twee eierdooiers en een weinig koude melk en giet dit in de kokende griespap terwijl U flink roert. Giet alles in een vooraf in koud water gespoelde vorm zodra het doorkookt, en laat minstens twee uur afkoelen en koud worden. Haal de pudding over op een ronde schotel en prik hier en daar driehoekjes ananas. Toevoeging van kirsch aan de pudding kan enkel de smaak veredelen.

LICHTGEREZEN PUDDING. Breng een liter melk aan de kook met 150 gr suiker, een greepje zout en een weinig vanielje. Giet en klop er 25 gr rijstkreem in die in een beetje koude melk gebroken werd. Laat enige minuten koken; neem de ketel van het vuur en voeg zes eierdooiers en zes geklopte eiwitten toe. Beboter een of meer vormen en strooi er suiker in. Vul met het preparaat, en zet de vormen in een bakplaat met heet water. Laat twintig minuten bakken in de oven. Dien op met fruitstroop.

MOEDERS HUISELIJKE PUDDING Breng een liter melk aan de kook met 200 gr suiker. Voeg enige gestampte beschuitjes of restantjes van kramiek, een handvol rozijntjes en een weinig gekonfijt fruit toe. Vermeng alles grondig, en zorg er voor dat de beschuitjes of de kramiek goed geweekt zijn. Giet er, bij het doorkoken, een ruime lepel in koude melk gebroken puddingpoeder in. Laat koken terwijl U roert. Giet de pudding in een met water gespoelde vorm en laat koud worden.

GENTSE PUDDING. - Breng een liter melk aan de kook met 150 gr suiker Voeg 100 gr peperkoek en 100 gr droge rozijntjes toe. Laat tot brij koken. Neem de ketel van het vuur en werk onder de brij zes eierdooiers en zes tot sneeuw geklopte eiwitten. Giet alles in een beboterde vorm, laat in de oven bakken in een plaat met heet water en dien op met rhumstroop.

GRIESPUDDING. Breng een liter melk aan de kook en laat er omzichtig 100 gr rijstgries, 125 gr gekristalliseerde suiker, een greepje zout en 100 schoon gewassen Smyrnarozijntjes inglijden terwijl U met een houten lepel omroert. Laat gedurende tien minuten op de zijkant van het fornuis koken. Voeg daarna drie hele, goed geklutste eieren toe, en giet alles in een vooraf beboterde vorm. Zet deze vorm in een ketel met een weinig kokend water, en laat gedurende een half uur in de oven bakken. Breek intussen in een ketel 50 gr poedersuiker, een soeplepel gevanieljeerd puddingpoeder en een weinig koude melk. Giet er een halve liter kokende melk over Laat éénmaal doorkoken, en neem de ketel van het vuur. Haal de pudding uit de vorm, doe hem over op een schotel en giet er de vanieljesaus over. Dien op met de overige room in een sauskom.

CONDERIJST Parfumeer een liter melk met vanielje, werp er 150 gr behoorlijk gewassen rijst in en laat gedurende een half uur koken. Doe acht eierdooiers met 150 gr poedersuiker en een flinke noot boter in een teil, en giet er de rijst over. Meng grondig. Smeer boter in een Savarinvorm, en vul hem boordevol met rijst. Haal deze rijsttulband uit de vorm, doe hem over op een ronde schotel en versier hem met abrikozen, ananas, gekonfijte kersen, engelwortel. Intussen hebt U stroop klaargemaakt als volgt : werp 200 gr suiker in een kwart liter water en voeg een halve liter aalbessengelei toe; laat dit alles gelijk koken, steek het door en aromatiseer het met een goed glas kirsch. Giet deze stroop heel heet over de Condérijst en dien onmiddellijk op.

PORTUGESE RIJST. Laat 150 gr rijst met een greepje zout en een laurierblad koken in een liter melk. Neem het laurierblad weg wanneer de rijst gaar is, voeg 250 gr suiker, zes eierdooiers en een noot boter toe en laat even afkoelen. Voeg dan een kwart liter slagroom toe, vermeng goed en giet alles in een diepe schotel. Pel een twintigtal amandelen, laat ze in de pan roosteren, hak ze en bestrooi er de rijst mee.

RIJST NAAR VLAAMSE WIJZE. - Reken voor tien gasten 2 liter melk, 100 gr suiker, een doosje safraanpoeder, een stokje kaneel en 150 gr lichtbruine suiker Laat de rijst eenmaal doorkoken die U vooraf zorgvuldig gewassen hebt en in koud water opgezet. Laat hem uitdruppen. Doe hem opnieuw in de ketel met twee liter melk, en laat op volle vuur koken terwijl U roert. Voeg, zodra de melk éénmaal opborrelt, het stokje kaneel toe, dek en laat gedurende drie kwartier gaar worden. Neem dan de ketel van het vuur, en voeg 200 gr suiker toe alsmede het in lauw water opgelost safraanpoeder. Giet de rijst op kleine schoteltjes, laat goed koud worden, strooi er de bruine suiker over en dien onmiddellijk op.

RIJST MET ABRIKOZEN Laat 150 gr rijst koken in een liter melk met een greepje zout. Voeg, wanneer de rijst gaar is, 150 gr suiker, een noot boter en drie eierdooiers toe. Doe de rijst kransvormig over op een ronde schatel, versier rondom met halve abrikozen die U licht hebt laten koken, leg er stukjes engelwortel tussen en giet er stroop op die U bekomen hebt met abrikozenkonfjtuur te laten smelten in een weinig met vanielje geparfumeerd water.

RIJST MET APPELEN. Laat 150 gr rijst gaar koken zoals U doet voor rijst met abrikozen. Giet hem als een effen laag op een ronde schotel; leg er 4 appelen rond die geschild werden en in een weinig gesuikerd en gevanieljeerd water gekookt. Bedek de rijst met 4 eiwitten die tot stijve sneeuw geklopt werden onder toevoeging van 200 gr poedersuiker. Versier het bovenvlak zo smaakvol mogelijk en laat in een zeer zachte oven (een droogoven) nauwelijks bakken gedurende drie kwartier Vul een papieren hoorntje met aalbessengelei, en breng daarmee rode stippels aan op het bekomen eiwitgebak.

SCHUIMTAPIOCA. Breng een liter melk aan de kook en laat er voorzichtig twee lepels tapioca in glijden. Laat gedurende een tiental minuten opzij mals worden terwijl U af en toe roert. Voeg dan 200 gr suiker, een grote lepel in een beetje koude melk gebroken puddingpoeder en vier eierdooiers toe. Laat goed koken terwijl U roert. Neem de ketel van het vuur· voeg vier geklopte eiwitten toe en giet alles in een geoliede vorm; laat helemaal koud worden. Doe uit de vorm en dien op met fruitstroop.

VERRASSINGSRIJST - Laat 150 gr rijst koken in een liter melk met een greepje zout. Voeg, wanneer de rijst gaar is, 200 gr suiker, twee soeplepels in koude melk gebroken puddingpoeder en vier eierdooiers toe. Laat weer enige minuten koken, en giet alles in een vorm die in fris water gespoeld werd. Laat helemaal koud worden. Neem dan een flinke portie rijst middenin weg, en vul de bekomen holte met een mengsel van gekonfijt fruit en konfituur Haal uit de vorm en dien op in een ronde schotel.

zomer- en winterdranken

CLERMONTSCHAAL. Klop een liter yoghourt met 100 gr suiker en drie eierdooiers. Werk er daarna een kwart liter slagroom onder. Dien op in champagneglazen, en strooi bovenop gehakte geglaceerde kastanjes.

JOSEPHINE BAKER-SCHAAL. Laat twee repen chocolade smelten in een deciliter melk. Laat goed koud worden en voeg een liter yoghourt en 200 gr suiker toe. Giet dit mengsel in champagneschalen, echter niet boordevol. Klop een kwart liter room en voeg 2 lepel suiker toe. Vul de schalen verder met deze slagroom en versier het bovenvlak met een kransje banaanschil die U vooraf in kirsch hebt laten weken.

SCHAAL MARTHA. Klop 1 liter yoghourt met 150 gr suiker, drie lepels aalbessenstroop en het sap van een citroen. Werk er daarna een kwart liter slagroom onder Dien op in champagneschalen. Strooi er gekristalliseerde viooltjes op, en prik in elke schaal een waaiervormig wafeltje.

KERSENDRANK. Laat een kg ontpitte kersen koken met 150 gr suiker. Laat koud worden. Giet de bekomen stroop in een liter yoghourt, daarna een groot glas kirsch en voeg eindelijk de kersen toe. Roer goed en dien op in kopjes. Bij gebrek aan verse kersen kunnen ook ingemaakte kersen gebruikt worden.

COCKTAIL VOOR TWEE. - Klop een halve liter yoghourt met 50 gr poedersuiker en een likeurglaasje anisette. Vul twee grote glazen tot op een centimeter van de rand. Vul aan met een laagje grenadine geparfumeerd met kirsch en strooi er gehakte geglaceerde kastanjes op. Leg middenin een gekonfijte kers.

MAGIC FLIP. Klop een deciliter yoghourt met 150 gr suiker en drie eierdooiers. Voeg daarna 1 deciliter kirsch toe. Giet in glazen op voet en versier middenin met een geutje aalbessenstroop. Strooi er versnipperde en geroosterde amandelen op.

VERFRISSINGEN. Pers het sap van drie oranjeappelen en drie citroenen in een teil. Voeg een liter yoghourt bij alsook stroop gemaakt met 250 gr suiker in een deciliter water gekookt en afgekoeld. Zet deze verfrissende drank een uur op ijs vóór het opdienen.

KREOOLSE SOEP - Laat 100 gr rijst koken in een halve liter melk met een greepje zout. Laat koud worden. Vermeng met de rijst een liter yoghourt, suiker naar believen en een deciliter rhum. Dien op in kopjes met bovenop schijfjes banaan.

ABRIKOZENLIMONADE. Plet een dozijn mooi rijpe abrikozen in een teil; voeg een liter water, het sap van twee citroenen en 200 gr suiker toe, en laat gedurende twee uur afkoelen. Giet de drank door een servet en dien zeer koel op.

CITROENLIMONADE (warme). - Breng een liter water aan de kook met 100 gr suiker; voeg het sap van twee citroenen toe en giet alles door een fijne zeef of een doek in een pot. Snijd een citroen in zeer dunne schijfjes en leg ze in de pot, die U daarna hermetisch sluit. Deze limonade, die uitstekend te pas komt in geval van verkoudheid en griep, kan nog beter worden gemaakt door toevoeging van een flink glaasje rhum.

CITRONNADE. - Laat 250 gr klontjessuiker smelten in een liter water. Voeg aan deze stroop de gele schil van twee citroenen toe en het sap van deze twee vruchten. Merk wel op dat de citroen zeer dun moet geschild worden, en dat er geen enkel deeltje wit mag blijven aankleven. Laat gedurende vijf uur trekken en giet dan de stroop door een servet. Voeg een fles spuitwater toe en dien op met in elk glas een schijfje citroen.

ZWARTE-AALBESSENKREEM (Cassis). Maak 2 ½ kg zwarte aalbessen schoon, doe ze in een bokaal en giet er een liter alkohol à 90° over. Sluit de bokaal en laat gedurende 30 dagen trekken. Laat, na die periode, 1 kg suiker gedurende vijf minuten koken in een halve

APPELSTROOP

AMERIKAANSE GROG

EI-IN-TEE

CITRONNADE

BOOMGAARDMELK

deciliter water, en voeg aalbessen en alkohol toe. Giet alles tegelijk door een zeef die met een servet bedekt is. Pers al het sap eruit, laat 24 uren rusten en doe in flessen.

KERSENWATER. - Maak 1 kg goed rijpe kersen schoon, ontpit ze, doe ze in een teil en giet er drie liter kokend water over. Laat anderzijds 2 kg suiker gedurende twee minuten koken met een liter water, giet de stroop in een stenen pot en laat afkoelen. Pers het sap van de kersen door een fijn doekje en voeg het toe aan de stroop. Wordt zeer koel opgediend in glazen met hoge voet.

AALBESSENWATER. - Pers door een zeef het sap van 1 kg witte en rode aalbessen. Voeg voor elke halve liter sap een liter water en 350 gr suiker alsmede het sap en het geel gedeelte van de schil van een citroen toe. Laat gedurende vier trekken. Pers het sap door een servet en dien zeer koel op. Desgewenst kan men een brokje ijs toevoegen om de limonade werkelijk koel te krijgen.

ZWARTE AALBESSENSTROOP. - Breng een liter water aan de kook met 2 kg suiker; voeg, wanneer de stroop reeds een tiental minuten kookt terwijl U roerde, 1 kg schoongemaakte zwarte aalbessen toe. Laat nogmaals tien minuten koken en giet alles door een zeef die met een servet bedekt is. Vang het sap op in een teil. Pers het laatste sap door het servet, laat tot de volgende dag rusten en doe in flessen.

CITROENSTROOP. - Wrijf de gele schil van vier citroenen over 1 kg klontjessuiker; doe deze suiker in een niet vertinde ketel samen met een halve liter citroensap; zet de ketel op het fornuis maar niet op volle vuur; laat de suiker smelten zonder het sap te laten koken; giet alles door een servet en doe in flessen. Laat rusten tot de volgende dag en stop de flessen. Deze stroop heeft een zeer sterke smaak; gebruik er dus slechts kleine hoeveelheden van voor limonades.

KWEEPERENSTROOP. Wrijf 500 gr kweeperen schoon met een droog doekje en pers er het sap uit door een sterk doek of met de fruitpers. Laat het resterende vruchtvlees enkele minuten koken in een liter water, pers er nogmaals het nat uit en meng de twee sappen. Voeg 1.200 gr suiker toe. Laat enkele minuten koken terwijl U met zorg afschuimt tot de stroop helemaal helder is en lichtjes begint te verdikken. Deze stroop moet op de stroopweger 21 graden aanduiden.

FRAMBOZENSTROOP. Breng in een niet vertiende ketel 2 kg suiker aan de kook; voeg er dan 1 kg gave en schoongemaakte frambozen bij; laat gedurende zes à zeven minuten koken en giet alles door een zeef waarin U een zeer schoon doek hebt gelegd dat in zuiver water gespoeld werd; vang het sap op in een teil. Laat tot de volgende dag uitdruppen en vul er dan flessen mee die gestopt en in een droog lokaal bewaard worden. Het vruchtvlees dat in de zeef overbleef kan tot konfituur verwerkt worden mits het andermaal een tiental minuten gekookt wordt. Deze konfituur moet nochtans binnen de eerstvolgende dagen verbruikt worden.

AALBESSENSTROOP Deze stroop komt uitstekend te pas voor het klaarmaken van zomerdranken, of ook nog tijdens de winter als garnering van tussengerechten zoals pudding, rijst met fruit, enz. Pers het sap uit 5 kg rode aalbessen, 1 kg Noordse krieken en 1 kg frambozen (deze laatste kunnen desnoods weggelaten worden). Giet het bekomen sap in een tonnetje of in een teil en dek met een doek. Zet het in de kelder en laat gedurende vier à vijf dagen gisten. Een dikke laag zal zich op het sap vormen. Snijd deze korst kruisvormig in en wacht tot het sap klaar wordt. Wanneer er geen troebelheid meer te bespeuren is giet U het door een doek zonder nochtans het bezinksel op te roeren. Doe het sap over in een ketel met 1,5 kg suiker en laat gedurende tien minuten koken terwijl U zorgvuldig schuimt. Laat helemaal koud worden en giet in flessen, stop deze goed hermetisch en bewaar ze in een droog lokaal. Voorkeur verdienen droge en nieuwe kurken stoppen.

BOSBESSENSTROOP. Laat 1 kg suiker tot een min of meer dikke stroop inkoken met weinig water; voeg een kg bosbessen toe en laat een tiental minuten koken. Laar door een zeef uitdruppen, doe de stroop in flessen en verwerk het overgebleven vruchtvlees tot moes of konfituur die zonder lang verwijl gegeten wordt.

APPELSTROOP. - Snijd de appelen in schijfjes, overdek ze met water en laat ze koken. Giet ze in een zeef wanneer ze goed mals geworden zijn en laat er het sap uitdruppen. Zet dit twee dagen in de kelder. Giet het omzichtig over door een doekje, laat een tiental minuten koken onder toevoeging van 1,9 kg suiker per liter sap. Laat tot 32° inkoken, giet de stroop andermaal door een servet en doe ze in flessen.

SINAASAPPELSTROOP. - Halveer tien uitgelezen en goed rijpe sinaasappelen met een mooie kleur en flink gewicht. Zet een zeef boven een teil en pers er de vruchten door tot U al het sap opgevangen hebt. Voeg het sap van twee citroenen toe en de gele schil van twee sinaasappelen, en laat in een koel lokaal rusten. Na een paar uur zal een velletje verschijnen; giet het sap omzichtig af en pers het door een servet; weeg het en breng het aan de kook in een zeer schone ketel met 2 kg suiker per liter sap. Laat enkele minuten koken, schuim zorgvuldig af en giet nogmaals door een servet. Laat koud worden en giet in flessen. Stop de flessen en leg ze in een koel lokaal voor bewaring.

EI-IN-MELK. Kluts een eierdooier in een kom met twee soeplepels suiker en giet er, terwijl U flink roert, twee deciliter kokende melk over. Voeg een smaakje toe naar believen, vanielje of oranjebloesem of likeur. De hoeveelheid suiker wordt door eigen smaak nader bepaald. De best passende likeuren zijn rhum of kirsch.

EI-IN-TEE. - Kluts een eierdooier in een kom met suiker naar believen. Giet er daarna min of meer sterke tee over terwijl U flink klopt om een homogeen mengsel te bekomen. Voeg eindelijk gin of wisky of een andere likeur toe.

EI-IN-LINDENTEE. Maak lindentee klaar volgens de gewone methode en giet die, terwijl U klopt om goed te mengen, in een kom waarin U een eierdooier geklutst hebt met suiker naar believen. Zeer zenuwstillend.

EI-IN-MELK (met kruiderij). - Breng twee deciliter melk (desgewenst ook water) aan de kook na toevoeging van een kruidnagel, een greepje gember, een gele citroenschil en een flink greepje kaneel. Giet alles door een servet in een kom waarin U een eierdooier hebt geklopt met suiker naar believen. Is versterkend en opwekkend.

MUNTMELK. Laat muntmelk trekken in een deciliter kokend water, giet dit aftreksel door een doek en voeg een deciliter melk toe; suiker naar believen. Giet alles in een kom waarin U een eierdooier geklutst hebt.

BOOMGAARDMELK. - Pers met de fruitpers of langs de mixer het sap uit vruchten zoals aalbessen, frambozen, ontpitte kersen, aardbeien, enz. Voeg aan het sap of het moes een hoeveelheid suiker toe volgens keuze en voldoende melk om een drank te bekomen. Parfumeer met vanielje, oranjebloesem of een of ander likeurtje. U kan ook een eierdooier toevoegen per 2 dl melk.

AMANDELMELK. Plet of steek door de mixer 50 gr gepelde amandelen. en voeg een 100 gr suiker en een halve liter melk of yoghourt toe. Laat gedurende twee minuten draaien en giet in glazen na toevoeging van een beetje kirsch of anisette. Strooi op elk gevuld glas gehakte amandelen of een gestampt bitterkoekje.

AMERIKAANSE GROG. Breng een kwart liter water aan de kook met een beetje gele citroenschil, 50 gr suiker, een greepje kaneel en een kruidnagel. Giet een deciliter cognac in grote glazen en vul verder met het kokend water.

MARTINIQUESER GROG. Zet een halve liter tamelijk sterke tee. Giet hem in een ketel waarin U een citroen in schijfjes hebt gelegd met 150 gr suiker en een greepje geraspte muskaatnoot. De tee moet kokend in de ketel gegoten worden. Dek en laat gedurende een tiental minuten trekken. Giet een deciliter goede rhum in grote glazen en vul verder met tee.
Dezelfde toebereiding kan gemaakt worden met sinaasappel in plaats van citroen.

WIJNGROG. Laat een halve liter rode wijn heet worden in een ketel met een citroen in schijfjes, een greepje muskaatnoot, een kruidnagel en 150 gram suiker. Laat zo heet mogelijk worden zonder echter het kookpunt te bereiken. Giet een deciliter moerbrandewijn in glazen en vul ze verder met de hete wijn.

AFTREKSELS

Het is mogelijk aftreksels koud toe te bereiden met de bepaalde stof, b.v arabische gom, in water te laten weken tot ze volledig opgelost is. Maar voor warme dranken doen wij het doorgaans met aftreksels in heet water of met afkooksels. Het aftreksel wordt toebereid met kokend water te gieten over de plant die in een ketel of kom gelegd werd. Daar laat men trekken, volgens de soort, van enkele minuten tot twee uur.

Het afkooksel bekomt men met de plant gedurende een zekere tijd in water te laten koken. In beide gevallen wordt suiker toegevoegd volgens smaak.

De verhoudingen verschillen van soort tot soort; wij kunnen nochtans aannemen dat doorgaans voor een liter water 5 gr bloemetjes, 10 gr blaadjes en 20 gr wortels of bast eenieder voldoening geven.

Hier volgen nu enkele types van plantentee.:

Kamilletee : 5 à 6 bloempjes p kopje	aftreksel
Gentiaan : 5 à 10 gr bloempjes	aftreksel
Melisse : 10 gr bloeiende plant	aftreksel
Munt : 10 gr bloemtopjes	aftreksel
Oranjebloesem, salie, ijzerkruid : 10 gr	aftreksel
Hondsgras : 20 gr wortels	afkooksel
Spark : 15 gr wortels	afkooksel
Sene : 10 gr blaadjes	aftreksel
Es : 15 gr bladeren	aftreksel
Hop : 10 gr bellen	aftreksel
Boldo : 15 gr blaadjes	aftreksel
Vier-bloemen : 20 gr	aftreksel

Suiker wordt toegevoegd volgens smaak en believen.

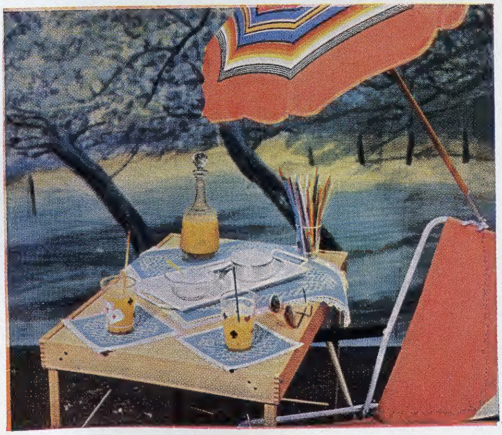
Malvaux Brussel

Op aanvraag per gewone postkaart zal de NATIONALE COMMISSIE VOOR ECONOMISCHE UITBREIDING, 22 Galliërslaan te BRUSSEL 4, U kosteloos haar waardevolle brochures zenden met de keukenrecepten van de vermaarde specialist M. Gaston CLEMENT, die door zijn bijdragen in pers en radio terzake een ereplaats verwierf.

Brochure française sur demande.

ABRIKOZENLIMONADE

MUNTMELK



SINAASAPPELSTROOP

RUGZIJDE KONFIJTSCHUIMPJES

NATIONALE COMMISSIE VOOR ECONOMISCHE UITBREIDING
GALLIERSLAAN 22 BRUSSEL

D/1966-0328/5 bis